

Gebratener Spitzkohl mit Salzbutter

Raffiniert. Würzig. Knackig. Entlocke Spitzkohl seine feinen Aromen, indem du ihn mit Salzbutter und Sojasauce brätst. So zauberst du mit nur drei Zutaten ein edles Gericht. Ein Rezept, so einfach, dass es sogar mein Freund freiwillig kocht. Parallel dazu ein Stück Fisch in die Pfanne und fertig ist das schnelle Abendessen. Ich genieße ihn aber auch gern vegetarisch mit Piroggen mit Kartoffel-Füllung. Das dauert dann zwar länger, ist aber eine grandiose Kombination.

Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.